



Kaffee-Creme-Kekse

Zutaten:

Zutaten Mürbteig:

250 g Mehl
80 g Staubzucker
100 g Haselnüsse gerieben
2 EL starker Kaffee
130 g zimmerwarme Butter
2 Dotter

Zutaten Kaffee-Pudding-Creme:

100 g weiche Butter
90 ml Milch
10 ml starker Kaffee
70 g Staubzucker
10 g Puddingpulver

Außerdem:

Kakaohaltige Fettglasur „Milchschokolade“
etwas starker Kaffee
Kaffeebohnen aus Schokolade

Zubereitung:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Für den Mürbteig zimmerwarme Butter mit Mehl, Staubzucker, Haselnüssen, Kaffee und Dotter zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, zu einer Rolle formen und im Kühlschrank kurz überkühlen lassen. Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick auswalzen, Scheiben mit 4 cm ausstechen, diese 7 Minuten im vorgeheizten Backrohr (Heißluft, ca. 180 Grad) backen, auskühlen lassen.

Für die Füllung Puddingpulver mit 4 EL der Milch sowie Kaffee glattrühren, restliche Milch mit Zucker aufkochen lassen, Puddingpulvergemisch einrühren, nochmals aufkochen, bis der Pudding eindickt, überkühlen lassen. Zimmerwarme Butter flauig rühren, Pudding zugeben und kurz zu einer homogenen Masse verarbeiten, zum leichteren Auftragen in einen Spritzsack füllen. Auf einer Mürbteigscheibe die Pudding-Kaffee-Creme aufspritzen, eine zweite Mürbteigscheibe als Deckel aufsetzen.

Alle gefüllten und zusammen gesetzten Kekse auf einer Seite in geschmolzene Milch-Schokoladenglasur, welche mit etwas starkem Kaffee homogen vermischt wurde, tunken. Mit Schokoladen-Bohne verzieren (alternativ Streusel). Vor dem Lagern trocknen lassen.

Lagerung

Im Kühlschrank in einer geschlossenen Dose, bei mehreren Schichten Butterpapier dazwischen legen.